



Foto: Gerson Pilatti

COMUNICADO
TÉCNICO

563

Concórdia, SC
Novembro, 2019

Embrapa

Estratégias para empreen- der na produção de frangos e outras aves em pequena escala

Elsio Antonio Pereira de Figueiredo

Estratégias para empreender na produção de frangos e outras aves em pequena escala¹

¹ Elsio Antonio Pereira de Figueiredo, doutor em Melhoramento Genético Animal, pesquisador da Embrapa Suínos e Aves, Concórdia, SC

Introdução

A produção comercial de frangos e de outras aves de carne no Brasil é uma atividade muito especializada e complexa, mas de grande apelo para os empreendedores. A cadeia produtiva da carne de aves, principalmente das de galinhas, perus, patos, galinhas d'angola, codornas e faisões, está estabelecida com uma organização que engloba os fornecedores de genética (avós, matrizes e pintos comerciais); de nutrição; de vacinas, medicamentos e desinfetantes; de instalações; de equipamentos; de softwares; de transporte, abate e processamento; de refrigeração e congelamento; de soluções para o meio ambiente; etc.

As grandes empresas conhecem muito bem esse cenário. Os pequenos empreendedores interessados na produção de carne de aves, entretanto, necessitam de orientações básicas para entender a complexidade do negócio e então poder desenhar os respectivos projetos. Os projetos podem ser:

- Produção de ave viva para um processador já estabelecido (cadeia longa).
- Produção de ave viva e processá-la (cadeia intermediária).
- Produção de ave viva, processá-la e comercializá-la (cadeia curta).

Este Comunicado Técnico instrui sobre a organização da cadeia de carne de aves e sobre os projetos para empreendedores em pequena escala. Como exemplo, utiliza os procedimentos necessários para o estado de Santa Catarina, nas questões de defesa sanitária e inspeção estadual, e para o município de Concórdia-SC, nas questões da inspeção municipal, cujas leis e regulamentos aparecem na Tabela 1.

Conhecendo as regras

No comando desta cadeia, está a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA), que segue o arcabouço legal e as regulamentações feitas pelo

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa) nos seus departamentos especializados, principalmente nas questões de inspeção e defesa sanitária. A regulamentação do Mapa se capilariza nos estados e nos municípios. No nível federal, a regulamentação da inspeção está a cargo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e a da defesa sanitária a cargo da Secretaria de Defesa Sanitária. É no Mapa que se encontra o serviço de equivalência ao SIF, que permite tanto estados e municípios, que possuam serviços de inspeção, aderirem ao sistema unificado Sisbi/Suasa.

No nível estadual, a inspeção dos produtos de origem animal está a cargo das secretarias estaduais de agricultura, nas respectivas agências de desenvolvimento da agricultura, com denominações diversas em cada estado. Por exemplo, em Santa Catarina essa função está a cargo da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agropecuário de Santa Catarina (Cidasc). Essas agências são responsáveis pela regulamentação no nível de cada estado das atividades de produção, defesa sanitária e inspeção dos produtos. No caso, executam o Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

No nível dos municípios, a inspeção dos produtos de origem animal está a cargo das prefeituras, geralmente nas secretarias municipais de agricultura. Porém, alguns municípios não possuem esse serviço. Nesse caso é necessário que a câmara de vereadores crie a lei municipal de inspeção de produtos de origem animal e seus regulamentos

e que a prefeitura crie o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), alocando profissionais necessários para exercer as suas atividades técnicas.

Sem conhecer a organização da cadeia da carne de aves, não é possível empreender. Especificamente para a avicultura alternativa, existe a Associação Brasileira de Avicultura Alternativa (Aval) (<https://aval.org.br/>), com sede em Ipeúna-SP, que organiza os produtores de aves em pequena escala e presta assistência para o estabelecimento de negócios e de comercialização aos seus associados, bem como os representa no Mapa. A Aval elaborou as Normas de Produção, Abate e Controle Laboratorial e o Manual de Certificação da Qualidade do Frango Alternativo, que definem as regras a serem observadas.

Delineando o projeto

No Brasil, toda a iniciativa para empreender na produção comercial de carne de aves necessita um projeto contendo o objetivo, o escopo, o local, os envolvidos, as atividades, as matérias-primas, os produtos e as responsabilidades. Para cada tipo de projeto, é necessário um responsável técnico que possa redigir o documento em todas as suas fases e conteúdos e que, juntamente com o empreendedor, faça a tramitação da documentação onde for necessário (organismos municipais, estaduais ou federais).

No caso de projetos do Tipo 1, para produção de aves vivas para um processador já estabelecido, o processo é mais simples e envolve o licenciamento da produção de aves na propriedade. O projeto necessita conter:

- Planta de situação da propriedade (vias de acesso, reservas florestais, fontes de água, rios, córregos e lagos), distância de outros criatórios e limites da área. Onde já há um criatório de aves de reprodução registrado, não se pode alocar outro criatório num raio inferior a 3 mil metros.
- Planta das instalações a serem construídas ou reformadas. Há detalhes técnicos para a construção dessas plantas, os quais normalmente são obtidos nos livros e documentos técnicos (Boas Práticas de Produção).
- Memorial descritivo das atividades, conservação do meio ambiente e destinação dos resíduos.

No caso de projetos Tipo 2, para produção de aves vivas e processamento, é preciso conter, além dos itens 1 a 3 do projeto Tipo 1, os seguintes itens:

- Planta da situação do abatedouro (vias de acesso, reservas florestais, fontes de água, rios, córregos e lagos) e limites. Onde há um criatório de aves de reprodução registrado,

não se pode alocar outro criatório, incubatório ou abatedouro num raio inferior a 3 mil metros.

- Plantas baixas e em cortes das instalações do abatedouro.
- Memoriais descritivos (MES = Memorial Econômico e Sanitário).
- Aprovação da marca, das receitas dos produtos e dos rótulos das embalagens.

No caso de projetos Tipo 3, para produção de aves vivas, processamento e comercialização, é preciso conter, além dos itens necessários nos projetos Tipo 1 e 2:

- Canais de comercialização.
- Rede de lojas de clientes.

Estratégia do negócio

Negócios de produção, processamento e comercialização de carne de aves, em pequena escala, necessitam uma estratégia bem elaborada para obter sucesso. A estratégia deve ser delineada com base nos seguintes fatores:

- Cliente.
- Parceiros.
- Localização.
- Concorrentes.

Depois de identificado o cliente, é necessário estudar quais são as demandas dele para a carne de aves. Essa demanda pode ser:

- Frango convencional.
- Frangos especiais.
- Aves especiais (peru, pato, galinha d'angola, codorna, faisão, etc.).

No caso do frango convencional, os protocolos estão regulamentados e de conhecimento do serviço de assistência técnica. Os sistemas de produção estão definidos, bem como os parceiros e concorrentes.

No caso dos frangos especiais, há várias alternativas:

Frango caipira ou colonial ou de capoeira - regulamentado pela ABNT e pelo Mapa (Associação Brasileira de Normas Técnicas 2015).

- **Frango caipira, frango colonial, frango de capoeira:** ave oriunda de raças ou linhagens de crescimento lento, destinada à produção de carne, com idade mínima de 70 dias e máxima de 120 dias, criada em conformidade com esta Norma.
- **Galinha caipira, galinha colonial, galinha de capoeira:** ave produtora de ovos comerciais caipiras, de linhagens ou raças caipiras, criada sob o sistema caipira, que ao final de seu ciclo produtivo destina-se à produção comercial de carne.



Foto: Elísio A. P. de Figueiredo

Figura 1. Exemplo de criação de frango colonial.

- **Galo caipira, galo colonial, galo de capoeira:** macho acima de 120 dias de idade, sexualmente maduro.
- **Frango sem antimicrobiano:** não está regulamentado, mas há protocolo que pode ser certificado.
- **Frango orgânico:** está regulamentado e com protocolo para certificação. É necessário um período de conversão ao sistema orgânico para as unidades convencionais que optarem por este tipo de produção (Brasil, 2011).

As aves de corte das demais espécies, como perus, patos, galinhas d'angola, codornas e faisões também podem ser criadas com tecnologia apropriada e colocadas no mercado, na forma abatida ou processada, sendo na maioria das vezes ofertadas para restaurantes finos, que servem iguarias preparadas com suas carnes.

No caso das aves especiais, não está regulamentado. Elas podem ser produzidas tanto no sistema confinado, como também no sistema caipira e orgânico. Mais recentemente, tem sido utilizado o termo produção de base ecológica. Por produção de base ecológica se entende aquela produção “sustentável” que está inserida “amigavelmente” no ecossistema, isto é, sem estressá-lo. Nesse caso, os alimentos necessários para alimentar as aves devem ser produzidos no espaço agricultável da propriedade, num protocolo de biodiversidade (www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/fichas-agroecologicas/arquivos-praticas-conservacionistas/1-a-importancia-da-diversificacao-em-propriedade-agroecologicas.pdf/view), com policultivos, rotação de culturas (www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/fichas-agroecologicas/arquivos-praticas-conservacionistas/5-rotacao-de-culturas.pdf), reciclagem dos nutrientes e sem o uso de produtos químicos de síntese, sejam fertilizantes ou agrotóxicos em geral. A monocultura não se enquadra no conceito de base ecológica. No caso, todos os três tipos de frangos podem ser produzidos em unidades de base ecológica.

Na produção de base ecológica, a estratégia está em conceber um negócio, que mesmo com produção em pequena escala, seja de qualidade e que inclua em seu protocolo de produção os conceitos mais valorizados pelo cliente, como aqueles conservacionistas. Além disso, deve-se começar a produzir somente depois de contratados pelo

menos 75% da produção, ao preço obtido nos estudos de mercado. Os 25% podem representar a sua porção para conquistar outros clientes. É um tipo de produção exercida em policultivo, onde o resíduo de uma atividade é incorporado na produção de outra, como o composto orgânico, por exemplo, no caso da horticultura.

Pelo fato de ser produção em pequena escala, as dificuldades de logística são as que mais preocupam, notadamente para a entrega dos pintos e da ração, para o transporte das aves prontas para o abate, pelo funcionamento do abatedouro, da refrigeração e congelamento dos produtos gerados, e do transporte dos produtos para os pontos de venda. Nesse caso, de cadeia curta, não se pode estar distante dos pontos de venda e nem ofertar o produto no atacado. Por isso, deve-se pensar em vendas no varejo e saber alocar os pontos de venda que possam comercializar os produtos com valor agregado. Por exemplo, todas as viagens para o transporte de qualquer dos itens mencionados devem ser em veículos com carga total, caso contrário, os custos de transporte inviabilizam o negócio.

Estudos de pesquisa de mercado devem ser efetuados para identificar os produtos mais necessários, os atributos mais valorizados, os volumes demandados, os concorrentes nacionais e importados e o valor final de cada produto ao consumidor. Com base nesses dados, constroem-se planilhas para tomada de decisão e para o monitoramento da

produção, processamento, transporte, vendas e margens.

Os produtos que podem ser ofertados são: frango inteiro, embalado em saco plástico; meio frango ou cortes (coxa, sobrecoxa, asa, peito, coração, moela, pescoço e pés), embalados em bandejas; cortes especiais (filé de peito, coxinha da asa, sobrecoxa desossada), também embalados em bandejas; processados (linguiça, salsicha, presunto, patê); empanados (nuggets, coxinhas). Normalmente, os cortes maiores são ofertados na forma de resfriado e congelado. Os produtos processados, por sua vez, são entregues na forma de refrigerados e os empanados na forma de congelados. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa) (Brasil, 2017), traz a regulamentação de cada produto cárneo que se produz sob inspeção.

O porcionamento e a embalagem de cada produto deve atender a necessidade do cliente, como, por exemplo, porções e embalagens individuais por peça (solteiros), ou aos pares (casais) ou aos trios (casal com um filho) ou em quatro peças (casais com dois filhos).

As embalagens e os rótulos devem ter aprovação oficial e conter as informações técnicas sobre o tipo de produto, ingredientes utilizados e informação nutricional para necessidades diárias. A embalagem deve trazer a data da fabricação e o período de validade, bem como as recomendações para conservação do produto após adquirido pelo consumidor. O marketing da marca e dos

produtos deve informar as vantagens de consumo para a saúde do consumidor e também das pessoas que o produziram, bem como os protocolos para beneficiar o bem-estar animal e o meio ambiente. Receitas são um atrativo de marketing importante.

Preocupada com as fases de processamento e mercado, a Embrapa Suínos e Aves, em parceria com a empresa Engmaq (www.engmaq.com) de Peritiba-SC, desenvolveu um conjunto de módulos de abate e processamento de aves que são pré-fabricados em isopanel, dimensionáveis e customizáveis para o abate e processamento de aves em pequena escala com inspeção. Essa solução tecnológica se destina aos estados e municípios que necessitam ofertar uma solução para os abates inspecionados, em pequena escala, nas comunidades do interior do Brasil, e também aos empreendedores na produção, abate e processamento de aves de maior valor agregado, como no caso das aves e produtos especiais.



Foto: Gerson Pilatti

Figura 2. Exemplo de abatedouro modular customizável para aves.

Certificação e rastreabilidade

Os produtos orgânicos necessitam ser certificados por uma terceira parte. No Brasil, existe uma variedade de certificadoras acreditadas pelo Mapa. Também as aves criadas com protocolo de bem-estar animal e/ou sem o uso preventivo de antimicrobianos podem ser certificadas. A certificação é importante para grupos de clientes preocupados com os aspectos culturais, de sustentabilidade, de bem-estar animal, da origem e composição, da qualidade e da legitimidade das matérias-primas e dos produtos. As certificadoras cobram uma taxa ou valor por selo emitido. A presença do selo da certificadora no produto é uma garantia para os clientes e representa um diferencial de qualidade no produto e nos negócios.

Lojas e franquias

Produtos especiais geralmente agregam valor e, por isso, custam mais caro do que produtos convencionais. Assim, são ofertados em menor quantidade, embalados de forma diferente e com informações sobre a diferenciação. Demandam conhecimento por parte do vendedor e formas diversas de venda. Essa característica remete para ideia de comercialização em lojas especializadas, que podem ser de propriedade do empreendedor, mas também de parceiros ou de franqueados.

Uma estratégia interessante para o empreendedor comercializar seus produtos é estar próximo a um grande centro consumidor como, por exemplo, uma capital de estado ou uma grande cidade. Outra, é instalar a produção das aves numa distância não mais do que 20 km do ponto de processamento. De preferência, esta pode estar numa distância não mais do que 20 km do centro consumidor. Também é uma vantagem instalar uma loja especializada para venda dos produtos que contenha uma câmara fria de estocagem. Essa loja pode ser de parceiro ou de franqueado e pode também ter vários produtos de outros tipos de carnes de outros empreendedores. Este modelo tem sido utilizado por produtores de produtos orgânicos, que participam das “cestas orgânicas”, preparadas por um empreendedor. Ainda, instalar nessa loja um serviço de venda direta ao consumidor, e também de venda pela internet e de tele-entrega, e abastecer a loja semanalmente.

Na venda direta, não esquecer as redes de alimentos rápidos (*fast food*), restaurantes especiais, bares, lanchonetes, *food trucks*, interessados em produtos diferenciados e produzidos e porcionados especialmente para eles.

Muito importante para as comunidades distantes dos grandes centros são as festas municipais, por representarem oportunidade para divulgação da gastronomia e culinária local, sendo um grande atrativo para turistas, que posteriormente poderão procurar e divulgar os produtos degustados nessas ocasiões. No Brasil,

as subpopulações das várias culturas existentes (portuguesa, italiana, alemã, japonesa, árabe, etc.) representam grandes oportunidades para o comércio de produtos característicos da culinária desses povos e essa oportunidade pode ser explorada pelos respectivos descendentes que estão nas comunidades do interior.

Para os empreendedores que não conseguirem se instalar em condições tão favoráveis como essas, há necessidade de associar sua produção especial com a produção convencional de maior escala, de forma que os produtos convencionais possam custear a logística dos produtos especiais. Por exemplo, abater e processar frangos convencionais durante os quatro dias da semana, reservando um dia para abater e processar os frangos especiais. Nesse caso, a produção dos frangos convencionais pode ser de também própria ou de terceiros.

Cooperativa ou integração

Normalmente, a produção em pequena escala pode ser feita por um único empreendedor. Porém, quando a escala de produção necessita ser ampliada, é interessante integrar outros empreendedores ou produtores para fazer o projeto Tipo 1. Há casos em que o negócio já nasce numa cooperativa. Nestas situações, tudo se torna mais fácil, uma vez que já há a organização e a cultura dos produtores e a cooperativa já tem

os canais de aquisição de insumos, os locais de abate e os fornecedores, pois normalmente o volume demandado pela cooperativa para todos os insumos é grande o suficiente para resolver os problemas de logística de transporte, abate e refrigeração.

Regulamentação

A regulamentação necessária para a implantação de projetos de produção, processamento e comercialização de carne de aves, em pequena escala, normalmente não é específica e segue o que é exigido para projetos de grande escala. Os estados e municípios têm dificuldade de estabelecer uma legislação e regulamentação própria e, por isso, alguns seguem somente a exigência federal.

O endereço eletrônico onde podem ser encontradas as principais leis e regulamentos de defesa sanitária, inspeção de produtos de origem animal, projetos de proteção ambiental e tratamento dos efluentes e resíduos estão na Tabela 1.

Tabela 1. Links para leis e regulamentos da defesa sanitária, inspeção de produtos de origem animal e tratamento de efluentes e resíduos.

Lei/Regulamento	Organismo	Assunto	Link
Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)	Instalações para abate, inspeção, processamento e fabricação de produtos de origem animal	www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm#art541
Instrução Normativa nº 56, de 4 de dezembro de 2007	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)	Alojamento de aves - Parágrafo único. Excluem-se da obrigatoriedade do registro os estabelecimentos avícolas que possuam até mil aves, desde que as aves, seus produtos e subprodutos sejam destinados a comércios locais intramunicipais e municípios adjacentes. (Acrescentado pela) Instrução Normativa 36/2012/Mapa	www.cidasc.sc.gov.br/defesa-sanitaria/animal/files/2019/07/CESAV_IN-56-2007-MAPA-CON-SOLIDADA-REGISTRO-ESTAB-AVICOLAS.pdf
Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)	Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiénico-Sanitária de Carne de Aves. Nessa Portaria, estão as exigências para a construção de abatedouros para aves	www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-estabelecimentos www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/arquivos/Portaria2101998.pdf
A cultura e comercialização dos produtos orgânicos no Brasil foram aprovadas pela Lei 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Sua regulamentação, no entanto, ocorreu apenas com a publicação do Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)	Produção orgânica de aves - Pela legislação brasileira, considera-se produto orgânico, seja ele in natura ou processado, aquele que é obtido em um sistema orgânico de produção agropecuária ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. Para serem comercializados, os produtos orgânicos deverão ser certificados por organismos credenciados no Ministério da Agricultura, sendo dispensados da certificação somente aqueles produzidos por agricultores familiares que fazem parte de organizações de controle social cadastradas no Mapa, que comercializam exclusivamente em venda direta aos consumidores	www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos
Instrução Normativa Nº 46, de 6 de outubro de 2011 (Produção vegetal e animal), regulada pela IN 17-2014	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)	Inspeção federal	www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/sif/servico-de-inspecao-federal-sif
Inspeção Federal			

Continua...

Tabela 1. Continuação.

Lei/Regulamento	Organismo	Assunto	Link
O Suasa foi instituído pela Lei 9.712, de 20 de fevereiro de 1998, que alterou a Lei 8.171, de 17 de janeiro de 1991, regulamentada pelo Decreto Nº 5.741, de 30 de março de 2006	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa)	<p>Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) - Conheça o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA), que faz parte do Suasa.</p> <p>O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), padroniza e harmoniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a inocuidade e segurança alimentar.</p> <p>Os estados, o Distrito Federal e os municípios podem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção com o Serviço Coordenador do Sisbi. Para obtê-la, é necessário comprovar que têm condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do Ministério da Agricultura.</p>	www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/sisbi
Guia de Trânsito de Animais	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)	Seja qual for a via de trânsito, a apresentação de documentação é obrigatória. O documento oficial para transporte de animal no Brasil é a Guia de Trânsito Animal (GTA), que contém as informações sobre o destino e condições sanitárias, bem como a finalidade do transporte animal. Cada espécie animal possui uma norma específica para a emissão da guia de trânsito.	www.agricultura.gov.br/assuntos/sanidade-animal-e-vegetal/sau-de-animal/transito-animal/transito-animal
Inspeção Estadual	Serviço de Inspeção Estadual	Inspeção de produtos de origem animal	www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/
Defesa Sanitária Animal	Departamento Estadual de Defesa Sanitária Animal (DEDSA/Cidasc)	Defesa sanitária animal	www.cidasc.sc.gov.br/defesasani-tariaanimal/
O Ministério da Agricultura prevê, no Decreto nº 5.741 de 30 de março de 2006, a fiscalização do trânsito de animais	Departamento Estadual de Defesa Sanitária Animal (DEDSA/Cidasc)	Guia de Trânsito Animal (GTA) - Para transportar animais com segurança, procure o escritório da Cidasc mais próximo ou um médico veterinário credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, para fornecer a GTA, que é o documento necessário	www.cidasc.sc.gov.br/defesasani-tariaanimal/transporte-de-animais/

Continua...

Tabela 1. Continuação.

Lei/Regulamento	Organismo	Assunto	Link
Lei nº 3.011, de 1º de outubro de 1997. Dispõe sobre o abate de animais. produtos de origem animal e produtos de origem vegetal, destinados ao consumo humano, no município de Concórdia; dá outras providências	Prefeitura de Concórdia-SC	<p>Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com a finalidade de fiscalizar os serviços de abate de animais, a industrialização, a elaboração artesanal e a comercialização de produtos de origem animal e vegetal no Município de Concórdia, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente - SEMADRA.</p> <p>Art. 2º O SIM atuará de acordo com o que dispõe a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89, Lei Estadual nº 8.534, de 19.01.92, demais legislação estadual em vigor; legislação sanitária municipal e as normas oriundas desta Lei e sujeitas, ainda, as obrigações contidas no artigo 102, itens 1 a 5 e 8 a 17, do Decreto Federal nº 1.255, de 25.06.62.</p> <p>Art. 3º O SIM será exercido em todo o território do Município de Concórdia e atenderá acerca das condições higiêntico-sanitárias dos abatedouros de animais e estabelecimentos que industrializem e elaborem produtos destinados ao consumo humano, ressalvada a competência do Serviço de Inspeção Federal - SIF e Serviço de Inspeção Estadual - SIE.</p> <p>§ 1º A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento de abate e industrialização e terá caráter permanente.</p> <p>§ 2º Não será permitida a comercialização no Município de Concórdia, de qualquer produto de origem animal que não ateste que tenha sido inspecionado pela autoridade federal (SIF), pela autoridade estadual (SIE) ou pelo SIM de Concórdia, e qualquer produto de origem vegetal em desacordo com a legislação vigente, sendo, portanto, considerada clandestina e sujeita à apreensão, nos termos da legislação em vigor.</p> <p>§ 3º São considerados passíveis de industrialização ou elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:</p> <p>I - carnes, peixes, crustáceos e moluscos;</p> <p>II - leite;</p> <p>III - ovos;</p>	<p>leismunicipais.com.br/a/sc/c/concordia/lei-ordinaria/1997/3011/lei-ordinaria-n-3011-1997-dispoe-sobre-o-abate-de-animais-produtos-de-origem-animal-e-produtos-de-origem-vegetal-destinados-ao-consumo-humano-no-municipio-de-concordia-da-outras-providencias-1997-10-01</p>

Continua...

Tabela 1. Continuação.

Lei/Regulamento	Organismo	Assunto	Link
<p>Lei nº 3.011, de 1º de outubro de 1997.</p> <p>Dispõe sobre o abate de animais, produtos de origem animal e produtos de origem vegetal, destinados ao consumo humano, no município de Concórdia; dá outras providências</p>	<p>Prefeitura de Concórdia-SC</p>	<p>IV - produtos apícolas;</p> <p>V - frutas;</p> <p>VI - cereais;</p> <p>VII - outros produtos de origem animal e vegetal.</p> <p>§ 4º Os produtos destinados ao consumo humano em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.</p> <p>Art. 4º No interesse da saúde pública, as atribuições do SIM compreenderão:</p> <p>I - a classificação dos estabelecimentos;</p> <p>II - as condições e exigências para registro dos estabelecimentos;</p> <p>III - a higiene dos estabelecimentos;</p> <p>IV - a inspeção ante e post-mortem dos animais destinados ao abate;</p> <p>V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas, durante as diferentes fases de industrialização ou elaboração;</p> <p>VI - o registro de rótulo, obedecidas as exigências que disciplinam a matéria;</p> <p>VII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos industrializados ou elaborados, destinados ao consumo humano;</p> <p>VIII - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos destinados ao consumo humano.</p>	<p>leismunicipais.com.br/a/sc/c/concordia/lei-ordinaria/1997/3011/3011/lei-ordinaria-n-3011-1997-dispoe-sobre-o-abate-de-animais-produtos-de-origem-animal-e-produtos-de-origem-vegetal-destinados-ao-consumo-humano-no-municipio-de-concordia-da-outras-providencias-1997-10-01</p>

Continua...

Tabela 1. Continuação.

Lei/Regulamento	Organismo	Assunto	Link
Lei nº 3.011, de 1º de outubro de 1997. Dispõe sobre o abate de animais, produtos de origem animal e produtos de origem vegetal, destinados ao consumo humano, no município de Concórdia; dá outras providências	Prefeitura de Concórdia-SC	Art. 5º Na defesa da saúde pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, industrialize e elabore produtos comestíveis que não disponham de alvará sanitário e do competente registro no SIM de Concórdia ou organismo da esfera estadual ou federal. § 1º Para instalar no Município um estabelecimento para o abate e industrialização de produtos destinados ao consumo humano, deverá ser requerida a aprovação de seu projeto de construção e de localização junto ao SIM de Concórdia, salvo se este for aprovado junto ao SIF ou SIE. § 2º Os estabelecimentos já existentes, para se adequarem a esta Lei, deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação e registro no SIM, com a ressalva do parágrafo anterior.	leismunicipais.com.br/a/sc/c/concordia/lei-ordinaria/1997/3011/lei-ordinaria-n-3011-1997-dispoe-sobre-o-abate-de-animais-produtos-de-origem-animal-e-produtos-de-origem-vegetal-destinados-ao-consumo-humano-no-municipio-de-concordia-da-outras-providencias-1997-10-01
Lei Complementar nº 742, de 21 de novembro de 2017	Secretaria de Agricultura de Concórdia-SC	Institui e disciplina a concessão de incentivos a propriedades produtivas e produtores rurais do município de Concórdia.	leismunicipais.com.br/a/sc/c/concordia/lei-complementar-2017/742/lei-complementar-n-742-2017-institui-e-disciplina-a-concessao-de-incentivos-a-propriedades-produtivas-e-produtores-rurais-do-municipio-de-concordia
Norma Técnica ABNT NBR 16389:2015, de 27 de agosto de 2015	Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)	Avicultura - Produção, abate, processamento e identificação do frango capira, colonial ou de capoeira	Essa norma necessita ser adquirida no site da ABNT (www.abnt.org.br)
Instrução Normativa nº 4, Atividades Industriais	Instituto do Meio Ambiente de Santa Catarina (IMA)	Licenciamento de atividades industriais	www.ima.sc.gov.br

Considerações finais

A Embrapa Suínos e Aves reconhece a importância da produção em pequena escala nos sítios, assentamentos, agrovilas e pequenas comunidades próximas dos centros consumidores, mas também aquelas distantes desses centros. Para cada caso há uma estratégia que confere a legalidade do negócio frente à regulamentação necessária à avicultura brasileira. Diante dessa responsabilidade, são disponibilizadas no seu portal (www.embrapa.br/suinos-e-aves) as principais publicações que dão suporte aos projetos de desenvolvimento. Importante citar as Boas Práticas de Produção, os manuais das linhagens de galinhas, as técnicas de alimentação e de manejo das aves e a solução para abate e processamento.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 16389**: avicultura: produção, abate, processamento e identificação do frango caipira, colonial ou capoeira. Rio de Janeiro, 2015. 9 p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 46, de 6 de outubro de 2011. Estabelece o regulamento técnico para os sistemas orgânicos de produção animal e vegetal, bem como as listas de substâncias permitidas para uso nos sistemas orgânicos de produção animal e vegetal. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 7 out. 2011. Seção 1.

BRASIL. REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS. BRASIL. Presidência da República. Secretaria-Geral. Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017. Este Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 30 mar. 2017, n. 62. Seção1. p. 3-27. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm#art541. Acesso em: 13 nov. 2019.

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Suínos e Aves
Rodovia BR 153 - KM 110
Caixa Postal 321
89.715-899, Concórdia, SC
Fone: (49) 3441 0400
Fax: (49) 3441 0497
www.embrapa.br
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

1ª edição

Versão eletrônica (2019)

Comitê Local de Publicações da Embrapa Suínos e Aves

Presidente

Marcelo Miele

Secretária-Executiva

Tânia Maria Biavatti Celant

Membros

*Airton Kunz, Ana Paula Almeida Bastos,
Gilberto Silber Schmidt, Gustavo Julio Mello
Monteiro de Lima, Monalisa Leal Pereira*

Supervisão editorial

Tânia Maria Biavatti Celant

Revisão técnica

*Cícero Juliano Monticelli
Monalisa Leal Pereira*

Revisão de texto

Lucas Scherer Cardoso

Normalização bibliográfica

Claudia Antunez Arrieche

Projeto gráfico da coleção

Carlos Eduardo Felice Barbeiro

Editoração eletrônica

Vivian Fracasso



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

